LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.— Chronique. — Un coup d'épée dans l'eau .. sucrée; — L'Agriculture et le réseau du Midi; — Prix du vin dans les buffets; — Le mildiou en Algérie; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne (avril 1932) 497
N°. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois d'avril 1932).. 501
Ed. Zacharewicz. — Culture de l'Asperge sous chassis (*fin*) 502
Paul-G. Favard. — Les escargots et la vigne 507
L. Daumas. — Autour d'une faillite.. 509
J.-M. Ibert. — Sur le mildiou, les sulfatages et les appareils à sulfater 511
N. — La résistance des blés à la verse 512
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Foire-exposition de Nimes. — Centre d'apprentissage agricole d'Aubord (Gard). — Foire de Bordeaux..... 514
Chemins de fer.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Un coup d'épée dans l'eau... sucrée

On va créer un prix de 100.000 francs pour récompenser l'inventeur d'un procédé capable de déceler la présence d'un sucre étranger, dans le vin, afin de pouvoir mettre fin aux opérations du sucrage clandestin.

Il est infiniment probable que l'un ou l'autre de nos chimistes découvrira un produit répondant, théoriquement, au but poursuivi.

Mais, dans la pratique ??.....

Soyons sérieux, et demandons-nous si l'opération peut avoir d'autre résultat que de jeter 100.000 francs dans l'eau... sucrée ?

J'estime pour ma part, que la méthode actuellement préconisée, ne donnerait le résultat escompté *que si le sucrage des vendanges était absolument interdit.*

Si l'on sucre clandestinement, c'est pour éviter de payer la taxe de 100 francs par cent kilogs qui frappe le sucre employé en première cuvée. (Car le sucre employé pour les vins de seconde cuvée est dispensé de la surtaxe).

Et alors, que vont faire les vignerons malins — et tous ne le sont-ils pas ? ils feront une déclaration de sucrage pour 25 kilogs de sucre, par exemple (soit 25 francs de surtaxe), et ils s'en procureront... sans aucune difficulté, toutes autres quantités qu'ils voudront employer... et le tour sera joué.

On pourra m'objecter, sans doute, que légalement (la quantité de sucre ajoutée ne peut-être supérieure à neuf kilos pour trois hectolitres de vendanges, ni à deux cents kilos par hectare de vigne en production. Mais je réponds que le commerce du sucre étant libre, aucun contrôle n'est pratiquement possible, les vignerons autorisés à sucrer se comptant par centaines de mille.

Conclusion : si vous voulez, par l'emploi d'un révélateur, supprimer le sucrage clandestin, il est indispensable d'interdire, d'une façon absolue, le sucrage des vendanges, sans aucune dérogation en faveur des vins de seconde cuvée.

L'utilisation, simultanée au besoin, des moûts concentrés et du vinage à la cuve, permettrait d'interdire l'emploi des sucres industriels en vinification, sans nuire aux intérêts, très respectables, des régions où le soleil est souvent trop avare de ses rayons.

Seuls, pourraient en souffrir quelques particuliers, qui ont partie liée avec les fabricants de sucre, ou avec quelques-uns de leurs représentants, mais j'avoue que je n'en ai cure.

L'Agriculture et le réseau du Midi

Sous ce titre, la Compagnie des chemins de fer du Midi vient de publier une intéressante brochure donnant des renseignements statistiques sur toutes les productions agricoles des régions que traverse son réseau.

Les conclusions de ce travail, que nous publions ci-dessous, indiquent clairement le but que poursuit cette Compagnie : intensifier la production agricole, source inépuisable de richesse pour le pays.

Les pages qui précèdent donnent une image de la diversité et de l'intensité de l'effort accompli par la Compagnie pour le développement du trafic des fruits, légumes et primeurs et des résultats obtenus à cet égard après douze ans de propagande. Ces résultats ne pourront être maintenus et amplifiés que par de nouveaux efforts.

Jusqu'à ces dernières années, l'action de propagande s'est surtout exercée en vue d'une augmentation de la production, la recherche des débouchés pouvant être considérée comme secondaire car la consommation absorbait facilement la production.

Aujourd'hui, c'est le problème des débouchés qui se pose avec une acuité particulière.

La crise actuelle, en diminuant le pouvoir d'achat des consommateurs, plus particulièrement dans les pays de l'Europe centrale et en Angleterre, a conduit les gouvernements à protéger leur production nationale, soit par l'établissement de barrières douanières, soit par l'interdiction, sous des prétextes plus ou moins justifiés, de l'importation de certains fruits ou légumes. Les possibilités d'écoulement des produits français sur certains marchés se sont ainsi trouvées brusquement réduites.

Cette réduction a été d'autant plus sensible pour notre production natio-

nale que, depuis quelques années, celle-ci lutte difficilement contre la concurrence de certains pays : l'Espagne, l'Italie, l'Amérique même, dont la production, accrue et organisée, cherche à éliminer les produits français des marchés qu'ils avaient laborieusement conquis.

Cette concurrence, qui s'exerce même sur les marchés français, est très redoutable car, à rendement égal, ces pays produisent, généralement, à meilleur compte ; de plus, ils se sont attaché à exporter des produits bien présentés, fruits et primeurs sains et régulièrement classés selon leur grosseur et leur qualité.

Enfin, les exportateurs italiens et américains ont su se discipliner et se grouper, ce qui leur permet de bénéficier d'une organisation commerciale contre laquelle le producteur ou l'expéditeur isolé ne peut lutter.

Les producteurs français ont compris à leur tour la nécessité, tout en continuant à organiser la production, d'améliorer les méthodes commerciales de vente. La Compagnie du Midi est heureuse de constater que ses conseils ont commencé à porter leurs fruits ; un champ d'activité très vaste s'offre ainsi à la propagande agricole.

Conseiller les agriculteurs et les amener à améliorer scientifiquement leurs méthodes de cultures, en vue de l'abaissement du prix de revient, et surtout à sélectionner les produits selon les goûts de la clientèle des divers pays de consommation, obtenir des exportateurs une présentation commerciale impeccable respectant scrupuleusement les règles exigées par le commerce international, les inciter à créer des marques régionales garantissant la qualité du produit, enfin à se grouper pour organiser les expéditions et la vente : voilà les buts que la Compagnie du Midi a assignés à sa propagande pour les années à venir.

Prix du vin dans les buffets

On nous écrit :

« Je vous signale un fait qui nous a frappés, quelques amis et moi qui passions, il y a à peine quelques jours, en gare de S..., et dont vous pouvez vous rendre compte si vous vous arrêtez au buffet de cette gare.

Le buffet en question qui demande 8 fr. 50 pour ses petits repas, ne comprend pas le vin dans la fourniture du repas.

Nous n'ignorons pas que les Compagnies de chemins de fer autorisent les buffets à percevoir le vin en sus pour ces repas à prix réduits, mais nous ne pensons pas qu'elles les autorise à demander 1 fr. 50 d'une petite fiole de 32 centilitres de vin, ce qui fait environ 4 fr. 50 le litre. Le viticulteur ne vend certes pas à ce prix !

Quelques voyageurs, étrangers à la région, ont marqué leur étonnement par des réflexions malveillantes, qui englobaient dans la même réprobation détaillants et vignerons. Il est probable qu'ils ne manqueront pas d'affirmer que dans le midi, où on se plaint de mal vendre le vin, celui-ci est vendu à prix d'or. Nos justes réclamations ne font qu'irriter le consommateur étranger à notre pays, et, comme vous le voyez, ce n'est pas toujours la faute du producteur.

Je signale ce fait à M. Nougaret de Béziers, et je serais enchanté que le buffet de S... fut rappelé à plus de discrétion dans la cotation de son vin, même pour petits repas.

Veuillez agréer, etc. »

Charles Vergues, I. A. (Aude).

Le mildiou en Algérie

M. P. Pirodon, propriétaire à Tipaza (Alger), nous écrit que le mildiou vient de faire son apparition dans les vignobles de la région ; cette attaque semble avoir été provoquée par la pluie du 25 avril.

En Algérie, comme en France, le mildiou nous réserve probablement cette année de fâcheuses surprises. C'est là un mode de contingentement dont on se passerait volontiers.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 mai nous a donné les chiffres du mouvement des vins en avril et depuis le début de la campagne (1er octobre 1931).

Les sorties de la propriété se sont élevées, en avril, à 3.523.988 hectolitres, contre 2.675.839 en avril 1931.

La consommation taxée, en sensible augmentation sur le mois précédent, s'est élevée à 4.277.332 contre 4.262.930 hectolitres en avril 1931.

Pour les sept premiers mois de la campagne en cours et des années précédentes, on note :

Consommation	taxée	octob. 1925-mars 1926....	30.830.497	hectolit.
—	—	octob. 1926-mars 1927....	28.366.051	—
—	—	octob. 1927-mars 1928 ...	26.528.707	—
—	—	octob. 1928-mars 1929....	26.142.641	—
—	—	octob. 1929-mars 1930 ...	28.163.712	—
—	—	octob. 1930-mars 1931....	26.994.194	—
—	—	octob. 1931-avril 1932	27.899.944	—

Le stock commercial est en diminution assez sensible par rapport au mois précédent.

Stock commercial	à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	— janvier 1919.....	6.150.533	—
—	—	— août 1928	9.318.762	—
—	—	— janvier 1929.....	10.972.262	—
—	—	— septembre 1929.....	11.004.698	—
—	—	— septembre 1930....	12.419.511	—
—	—	— octobre 1930.....	13.020.388	—
—	—	— septembre 1931	11.674.195	—
—	—	— janvier 1932.....	11.889.725	—
—	—	— février 1932.....	11.921.278	—
—	—	— mars 1932.....	11.834.210	—
—	—	— fin avril 1932.....	11.627.46	—

Les derniers marchés ont accusé de la fermeté.

En Algérie, les sorties totales de la propriété s'élèvent à 9.900.342 hectolitres.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

---

Campagne 1931-1932 (Mois d'Avril)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	11.083	52.535	31.720	187.097	48 239
2	Aisne	889	6.580	30.30[illegible]	192.603	61 331
3	Allier	4 455	28.676	48.912	331.929	75.209
4	Alpes (Basses-)	244	4.124	4 897	34.463	5 867
5	Alpes (Hautes-)	769	5.433	9.424	57.874	11.884
6	Alpes-Maritimes	869	6.918	47.615	353.347	54.170
7	Ardèche	42.448	200.408	24 787	167.692	33 787
8	Ardennes	»	«	14 687	97.832	33 584
9	Ariège	2 055	8.827	11.510	74.641	9.731
10	Aube	3.673	21.455	38.509	242.537	63 819
11	Aude	554.072	3.342.854	58.114	356.480	128 619
12	Aveyron	5 805	33.230	31.038	232.853	26 096
13	Bouches-du-Rhône	72.038	516.150	91.923	633.487	145.195
14	Calvados	»	»	11.212	84.495	43.586
15	Cantal	413	3.3[illegible]	21.942	166.053	24.049
16	Charente	68.971	395.690	30.214	187.814	45 520
17	Charente-Inférieure	82.485	518.465	37 749	233.442	85 519
18	Cher	4.049	23.075	34.894	216 693	45.293
19	Corrèze	856	6.291	22.414	158.889	25 480
21	Côte-d'Or	8.9[illegible]6	77.346	57.425	328.510	415.120
22	Côtes-du-Nord	»	»	15 047	105.454	33 074
23	Creuse	1	44	26.800	183.067	32 885
24	Dordogne	34.704	250.733	38.264	247.614	70 234
25	Doubs	9	140	44.752	290.536	77 7 8
26	Drôme	10.954	85.396	13.947	94.944	35.028
27	Eure	8[illegible]	94	9.493	66.045	19 930
28	Eure-et-Loir	«	78	21.977	146.939	52.758
29	Finistère	»	»	58 579	376.274	83.814
30	Gard	313.429	2.103.469	58.658	371.365	10 029
31	Garonne (Haute-)	30.644	190 660	46.860	308.103	56 228
32	Gers	58.558	370.378	14.812	81.564	35.615
33	Gironde	252.230	1.534.423	171.679	982.402	1.125 860
34	Hérault	974 6[illegible]4	6.283.470	85.863	507.935	504.307
35	Ille-et-Vilaine	»	»	15 04[illegible]	102.785	37 257
36	Indre	5.802	36.022	24 084	150.270	27.806
37	Indre et-Loire	28.5[illegible]8	175.075	44.708	260.894	103.068
38	Isère	15.455	87.737	50.283	316.870	71.454
39	Jura	2.794	14.063	26.017	171.639	53 814
40	Landes	11.580	73.997	25.302	149.557	23 213
41	Loir-et-Cher	34.00[illegible]	230.802	27 738	171.545	19 061
42	Loire	8.333	49.267	91 682	635.208	173.926
43	Loire (Haute-)	337	2.570	37.849	525.319	47.733
44	Loire-Inférieure	25.243	190.212	93.658	585.232	110 605
45	Loiret	5.468	35.787	44.189	250.039	85 965
46	Lot	7.732	55.024	15.640	92.478	8 857
47	Lot-et-Garonne	35.735	215.745	29 698	173.028	27.682
48	Lozère	287	2.032	8 282	53.263	12 500
49	Maine-et-Loire	45.737	272.4[illegible]4	81.048	315.755	162.983
50	Manche	»	»	5 648	34.600	19 520
51	Marne	9.050	95.699	94 075	644.333	1.338 932
52	Marne (Haute-)	866	4.409	25 408	161.959	46 668
53	Mayenne	40	50	4 415	24.397	12 886
54	Meurthe-et-Moselle	568	4.081	73 3[illegible]5	504.217	153.430
55	Meuse	214	1.163	33.0[illegible]6	215.588	40 973
56	Morbihan	40	548	14 8[illegible]4	105.162	41 316
57	Moselle	717	4.401	25 610	161.333	51 270

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Avril	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	[illegible]	973	8.273	34.799	239.420	40.895
59	Nord	»	»	79.585	509.096	281.168
60	Oise	»	»	24.890	161.464	47.734
61	Orne	»	»	5.082	37.884	17.160
62	Pas-de-Calais	»	»	32.623	229.856	95.745
63	Puy-de-Dôme	5.834	36.559	63.568	412.910	93.670
64	Pyrénées (Basses-)	6.538	34.938	47.481	309.776	56.464
65	Pyrénées (Hautes-)	930	6.686	16.575	103.990	20.097
66	Pyrénées-Orientales	253.484	2.080.403	50.504	327.965	130.264
67	Rhin (Bas)	8.690	104.317	27.932	180.952	423.071
68	Rhin (Haut)	18.920	208.454	43.546	304.344	423.607
69	Rhône	38.516	216.839	458 404	1.074.926	357.545
70	Saône (Haute-)	55	318	38.822	258.550	68.677
71	Saône-et-Loire	41.330	249.546	67.332	407.670	202.938
72	Sarthe	1.554	6.407	13.571	84.386	31.338
73	Savoie	12.285	67.300	29.510	179.540	41.032
74	Savoie (Haute-)	2.306	25.644	19.272	137.852	46.245
75	Direction de la Seine	»	»	542.920	3.724.376	1.582.666
	Direction des droits d'entrée	»	»	271.469	1.892.909	902.346
76	Seine-Inférieure	»	»	83.301	544.269	195.628
77	Seine-et-Marne	92	219	45.444	299.558	92.138
78	Seine-et-Oise	62	209	92.071	593.675	185.108
79	Sèvre (Deux-)	2.598	18.207	25.578	165.471	33.634
80	Somme	»	»	22.150	144.992	36.474
81	Tarn	52.537	404.830	37.806	222.329	58.444
82	Tarn-et-Garonne	18.497	124.119	14.259	84.075	43.034
83	Var	162.651	987.508	57.439	358.006	79.793
84	Vaucluse	75.840	581.274	47.479	414.986	74.380
85	Vendée	11 836	74.914	18.151	121.679	24.103
86	Vienne	24.497	147 592	22.316	132.636	26.871
87	Vienne (Haute-)	33	261	40.385	306.942	73.002
88	Vosges	40	304	43.546	295.448	93.471
89	Yonne	5 8 6	52.915	27 268	168.999	61.486
	Total pour la France	3 523.988	25.005.893	4.277.332	27.899.944	11.627.465
	Algérie					
	Alger	451.376	3.821.340	36.793	225.911	244.073
	Constantine	138.749	754.345	16 862	115.645	26.440
	Oran	558 420	5.521.707	31 436	217.628	685.873
	Total pour l'Algérie	1.148.545	9.903.342	88 091	559.189	956.376

CULTURE DE L'ASPERGE SOUS CHASSIS [1]

Culture de l'asperge sous châssis en Italie au Cascam

La culture de l'asperge sous châssis est également pratiquée en Italie, mais dans d'autres conditions que celles que nous venons d'indiquer.

La disposition des serres est la même comme le montre la fig. 11 *bis*, mais ce qui change complètement, c'est la culture. En effet, les griffes d'asperges ne sont plantées qu'à 25 centimètres de distance en tous sens, elles forment par conséquent un tapis continu sous la serre.

(1) Voir page 461.

Après avoir coupé les rames on place les châssis en orientant les deux versants de l'Ouest à l'Est.

Au lieu de couvrir les griffes avec du sable on les recouvre avec une matière cotonneuse du nom de Cascam d'une couche d'environ 25 centim.

Le Cascam ainsi mis, on le mouille et on le retourne, après cette opération on constate le degré de chaleur produit par la fermentation. Si le degré n'est pas assez élevé on renouvelle l'opération. Il peut se faire que la fermentation soit trop intense, dans ce cas on ouvre les vasistas pour donner de l'air.

La cueillette des asperges se fait environ 15 jours après la mise du Cascam. La chaleur résultant de la fermentation de cette matière avancerait donc de beaucoup la cueillette.

Cette culture au Cascam est faite de septembre à janvier, elle est très rémunératrice vu la précocité et le grand nombre de griffes en production. Elle sera, dès cette année, essayée à Cavaillon et nous en donnerons les résultats obtenus.

Récolte. — Les asperges sont coupées le plus souvent à la main, sans l'aide d'aucun instrument tranchant qui pourrait détruire les turions ; on

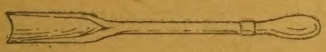

Fig. 13. — Cueille-asperges

enlève pour cela, avec précaution, la terre jusqu'à la base de la plante, puis en l'inclinant un peu et sous l'influence d'une légère torsion, elle casse à l'endroit où elle prend naissance ; on ne laisse pas ainsi de chicots. Le travail de cueillette à la main étant assez long, on le remplace par l'outil cueille-asperges, mais il faut par l'emploi de l'outil être très prudent pour ne pas abîmer les griffes. Le cueille-asperges (fig. 13) doit être terminé de préférence par une gouge que l'on fait glisser contre l'asperge jusqu'à la griffe, en appuyant légèrement sur l'instrument, l'asperge se détache.

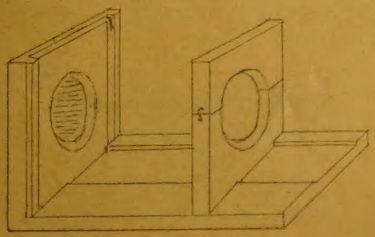

Fig. 14. — Moule pour la mise en bottes des asperges

Une fois coupées, elles sont lavées et brossées légèrement, afin d'en détacher les parties terreuses, et ensuite mises en bottes. Pour cette opération, on divise les asperges, selon leur grosseur, en trois tas. La mise en botte est faite au moyen de moules qui peuvent former des bottes de 1, 2 et 3 kilos — les moules (fig. 14) sont constitués par une planche horizontale

supportant deux planchettes verticales, l'une fixe et l'autre mobile. Elles sont percées toutes deux de lucarnes. Celle de la planchette fixe est fermée à sa partie extérieure par un verre, celle de la partie mobile peut s'ouvrir par une charnière placée sur l'un des côtés,

On dispose les asperges dans le moule concentriquement jusqu'à ce qu'on puisse, juste au moment donné, fermer la planchette mobile. Par la lucarne vitrée, on peut s'apercevoir de la régularité de la botte.

Ne pas farder la botte en mettant dans l'intérieur des petites asperges ou des morceaux d'asperges, ce serait là une tromperie dont l'expéditeur en supporterait les conséquences.

On attache au moyen de raphia ou de liens d'osier, auxquels on a eu soin d'enlever auparavant l'écorce. On met deux liens en raphia pour les qualités blanches, ainsi que les qualités violettes. Pour l'asperge verte, on met un seul lien en osier au centre de la botte.

La cueillette se fait ordinairement de bon matin, et dans le but d'éviter les transports, il est pratique d'avoir une cabane à un des angles de l'aspergerie pour pouvoir, aussitôt les asperges coupées, opérer le bottelage.

Expéditions. — Les bottes étant finies, elles sont enveloppées de papier appelé cellophane, et mises pour les premiers envois dans des caisses ou

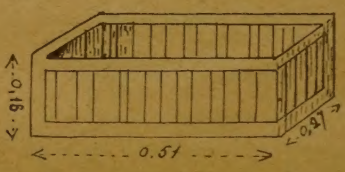

Fig. 15. — Cageot pour asperges

cageots de 3 kilos que l'on finit de garnir de fibre de bois ou de frisures de papier. Pour la pleine récolte on fait emploi, comme emballage, des cageots fig. 15) comprenant 10 à 12 bottes d'asperges de 1 kilo, leur prix est de 1 fr. 70 à 1 fr. 80 pour le cageot de 6 bottes et de 2 francs à 2 fr. 25 pour les cageots de 12 bottes, on envoie également l'asperge en vrac dans des Banastes, la mise en botte a lieu à l'arrivée (Fig. 16).

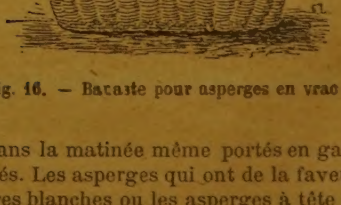

Fig. 16. — Banaste pour asperges en vrac

Les cageots sont dans la matinée même portés en gare pour être dirigés sur les divers marchés. Les asperges qui ont de la faveur sur le marché de Paris sont les asperges blanches ou les asperges à tête violette, de 30 centimètres de longueur, en bottes séparées.

L'Angleterre démande des asperges vertes à bout violet, d'une longueur de 25 à 28 centimètres.

En Allemagne, à Berlin surtout, on donne la préférence aux asperges blanches de 22 à 25 centimètres de longueur; à Genève, à l'asperge violette, tandis qu'à Lausanne et à Zurich, c'est surtout l'asperge blanche qui est préférée, puis la violette, les vertes sont délaissées.

Surface en production. — Le département de Vaucluse peut être placé en tête des régions de la France qui produisent le plus d'asperges. Cette culture s'y est si bien généralisée qu'elle y occupe plus de 3.000 hectares de terrain en plein air et plus de 600 hectares sous-châssis, dont le centre de production est maintenant Cavaillon.

Pendant la forte production, on expédie jusqu'à 160 tonnes par jour dans les diverses régions de la France et de l'Etranger.

Compte de culture d'un hectare d'asperge en 1930-31

1° *En plein air*

1re ANNNÉE

Labour de défoncement	1.630 fr.
Préparation du sol pour la plantation	150 —
10.000 griffes à 100 fr. le mille	1.000 —
Plantation	800 —
Trois binages	180 —
Fumure, transport, épandage, etc.	1.000 —
Intérêt de la valeur du sol	2.400 —
Frais généraux d'exploitation	300 —
Total	7.460 fr.

2e ANNÉE

Intérêts des frais de la 1re année	373 fr.
Nettoyage des plantes, binage d'aération	700 —
Fumure, transport, épandage	1.300 —
Trois binages	800 —
Intérêt du sol	2.400 —
Frais généraux d'exploitation	200 —
Total	5.873 fr.
Total des frais de création { 7.460 / 5.873 }	13.333 fr.

3e ANNÉE (1re année de production)

Intérêts des frais de création	666 65
Un douzième de ces frais pour amortir le capital.	1.111 »
Nettoyage des plantes et binage d'aération	700 »
Fumure, transport, épandage	1.300 »
Trois binages	800 »
Récolte et bottelage	1.200 »
Intérêt du sol	2 400 »
Frais généraux d'exploitation	300 »
Intérêt pendant un an des frais ci-dessus	960 »
Total	9.437 65

Les frais des autres années sont les mêmes.

Produit annuel :

6.500 kilos d'asperges par hectare à 4 fr. le kilo..	26.000 fr.

Balance :

Produit annuel.....	26.000 »
Dépenses annuelles.....	9.437 65
Bénéfice net.....	16.562 35

Nota. — On fait des petits pois entre les bancs pour compenser les années non productives.

2° *Culture sous châssis*

Dépense annuelle comme main-d'œuvre..... ..	9.000 fr.
Fumure, épandage, etc.....	1.500 —
Entretien du matériel.....	2.000 —
Intérêt du sol et amortissement du matériel évalué à 150.000 francs à 8 o/o.....	12.000 —
Total.....	25.500 fr.

Produit annuel :

Un hectare peut rapporter 5.000 kilos à 15 fr. le kilog., 75.000 francs.

Balance :

Produit annuel	75.000 fr.
Dépenses annuelles.....	25 500 —
Bénéfice net.....	49.500 fr.

Nota. — Le châssis en bois du Nord est considéré comme durant 10 ans minimum lorsqu'il n'est employé que pour l'asperge et de 7 ans lorsqu'il est employé pour l'asperge et pour le melon, cette dernière récolte nécessitant l'emploi du châssis au ras du sol, mais à cette époque les verres sont encore bons par suite de leur remplacement chaque fois qu'il y a de la casse, ce qui est compris dans les 2.000 francs.

3° *Culture au thermosiphon* (surface chauffée : 550 mètres).

1re Année.	En 1930-31
Installation, prix de la machine, tuyaux, châssis, coffres	45.000 fr.
Charbon.....	3.000
Fumure.....	1.200
Soins, cueillette, entretien du matériel.....	4.900
Total.....	54.100 fr.

Produits :

Récolte 40 jours, asperges coupées 880 kilos à 35 frs le kilo.	30.800 fr.

Balance :

Produits de la 1re année.....	30.800 fr.
Dépenses.....	54.100
Déficit.....	23.300 fr.

Installation de la chaufferie	2.000 fr.
Charbon	3.000
Fumure	1.200
Soins, cueillette, entretien de matériel	4.900
Total	11.100 fr.
Produit :	
Récolte 40 jours, asperges coupées 880 kilos à 35 frs le kilo.	30.800 fr.
Balance :	
Produit de la 2e année	30.800 fr.
Dépenses	11.100
Bénéfice	19.700 fr.

A l'époque actuelle il reste encore à la fin de la deuxième année un capital de : 23.300 — 19.700 = 3.600 frs qui n'est pas amorti.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

LES ESCARGOTS ET LA VIGNE

Voici les pluies de printemps. La vigne débourre. Comme au printemps 1931 la saison est assez douce, sans gelées, et humide. Temps bien propice pour les multiples ravageurs de la vigne à ce stade délicat, et nombreux ils accourent ronger les jeunes pousses tendres, juteuses et fraîches. Nous remarquons cette année quelques chenilles bourrues de la vigne (voir *Progrès Agricole*, 3 mai 1931), quelques précoces charançons coupe-bourgeons (péritèles) et surtout des jeunes escargots en grand nombre, qui prospèrent par ces temps favorables à leur évolution.

Signalons particulièrement l'escargot de Bourgogne, le gros escargot à coquille brune, marbrée (*Hélix pomatia*), et deux espèces moitié moindres, appelées vulgairement colimaçons dont le plus nuisible ici est (*Helix variabilis*), puis il y a l'hélice némorale (*Helix Nemoralis*).

Ces mollusques gastéropodes pulmonés stylommatophores hivernent dans les tas de pierre, les fagots, les trous de murs, les soutènements en pierre sèche pour les terrasses, les creux d'arbres, et toutes sortes d'autres abris naturels. Les femelles au début du printemps, puis à l'automne aux pluies de septembre, pondent des œufs au nombre de 30 à 60, parfois plus, dans des trous du diamètre et de la longueur du pouce, creusés verticalement dans le sol.

Quelques semaines après les jeunes sortent, et sont alors doués d'un grand appétit, surtout au printemps, ils dévorent toutes les jeunes pousses qu'ils peuvent trouver, coupent les bourgeons de la vigne en cette saison, parfois de façon inquiétante comme cela eut lieu en 1930, aux mois de mars-avril et mai. Comme leurs mœurs sont nocturnes, on peut être assez longtemps avant de deviner la nature des ravageurs, cependant un œil averti remarquera tout de suite la trace luisante laissée par la mucosité de l'animal et décèlera ainsi le ravageur, qui se tient le jour accolé aux sarments, sup-

ports, ou plus souvent encore au pied des vignes, aux endroits humides et ombragés, dans les interstices des mottes, au-dessous des feuilles des plantes qui poussent dans les vignobles.

En été ces animaux ne sont pas moins nuisibles : après avoir coupé les bourgeons, recherchant toujours les parties tendres du végétal, ils s'attaqueront aux fleurs dont ils mangent de préférence les étamines, puis les grappes, et les escargots dans les raisins murs commettent de sérieux dégâts, en outre de ce qu'ils vident le raisin de sa pulpe, cachés dans la grappe, ils sont emmenés avec la vendange, passés au fouloir en même temps, et risquent, lorsqu'ils sont en grand nombre, de gâter le vin en lui communiquant un goût de corrompu.

Les escargots et limaces sont résistants aux matières toxiques. Le sulfate de cuivre sur les feuilles semble peu les gêner, ils rongent les végétaux les plus vénéneux dont la moindre parcelle nous rendrait malades ou nous mettrait même en péril ; ainsi ils attaquent tous les champignons, sans distinction de vénénosité, les œuphorbes, la ciguë, etc.

Ils sont au même titre indésirables dans les potagers. De même qu'ils abiment et salissent les raisins de table les plus beaux (ils semblent affectionner particulièrement les raisins à gros grains lâches, par exemple le cinseau, l'aramon, les panses, le pascal, etc.), ils ravagent et souillent les salades, les épinards, et en cette saison il est désagréable de trouver dans la salade, ou cuits avec les légumes verts, des jeunes colimaçons ou des limaces.

Ils attaquent de même, ainsi que les limaces, les bettes ou poirées, les carottes, navets, betteraves qu'ils rongent au collet et à la partie supérieure de la racine, les poireaux, céleris, artichauts, etc., etc., toute la flore potagère y passe.

De plus ils tondent les jeunes semis et les réduisent souvent à un parfait néant lors de la levée.

Comment lutter contre ces redoutables ennemis de l'agriculteur ?

Il y a bien des ennemis naturels, un grand carabe noir qui ressemble au gros cafard noir ou blaps, qui serait chagriné. Le ver luisant et sa larve sont de précieux auxiliaires dans la lutte contre les escargots. Il suce l'escargot après l'avoir mordu en injectant sa salive et ses sucs digestifs, qui liquifient par digestion externe cet escargot, cet auxiliaire est aussi un coléoptère (*lampyris noctiluca*).

Le plus efficace moyen que nous connaissons pour lutter est l'emploi du sulfate de fer, qui offre en outre le double avantage d'agir aussi en désinfectant du sol et en engrais à la fois.

Dans la vigne l'emploi en sera très simple, une petite poignée mise au pied de chaque cep, de façon à en entourer la base, préviendra tous les dégâts, les escargots, brûlés par ce sel sont éliminés radicalement, ils restent sur place, comme cuits et vidés.

Dans le potager, on en mettra de même au pied des grosses plantes comme les artichauts, céleris, ou bien on peut l'utiliser en le semant en cordon autour des planches. Le résultat sera radical et ce procédé est employé avec succès au potager de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

Comme le prix de ce corps est très modique et qu'il offre de réels avantages agricoles par son double emploi, ce procédé est très à recommander.

On peut employer à même titre des matières pulvérulentes ou des engrais chimiques, par exemple la cendre ; mais celle ci a deux inconvénients, les

vents l'enlèvent, ou bien la pluie, en dissolvant sa potasse, rend son effet bien moindre. On pourra utiliser dans la vigne ou en cordons autour des planches, le surperphosphate et la potasse d'Alsace. L'emploi sera le même, et les résultats analogues. Mais attention, ces corps au contact de parties végétantes jeunes les brûleraient infailliblement.

Contre les escargots ordinaires ou colimaçons, notamment l'hélice variable qui est de beaucoup la plus abondante et la plus nuisible, ainsi que pour les limaces (g. *Arion*, *Limax*) ces procédés sont à recommander.

Par contre le gros escargot de Bourgogne (*Hélix pomatia*) est comestible. On aura avantage donc à en opérer le ramassage aussitôt après les pluies, aux éclaircies, alors que le sol et les feuilles sont encore mouillés, ou bien le matin de bonne heure afin de les utiliser soit pour la consommation, soit pour la vente.

Ce ramassage est facilité par la grande taille de cet escargot, ce qui permet de découvrir facilement les individus, et de pouvoir employer comme main-d'œuvre des enfants et des femmes.

Cependant les traitements ci-dessus sont aussi bien applicables à l'escargot de Bourgogne dans le cas ou l'on n'aurait pas la main-d'œuvre nécessaire ou la vente du produit de ce ramassage.

On aura avantage pour toutes les espèces ci-dessus à effectuer la lutte avant le moment de la ponte, c'est-à-dire tout au début du printemps, ce qui réduira de beaucoup les menaces de dégâts, mais dans le cas où on ne l'aurait point pratiquée, elle est encore largement efficace à l'époque même des dégâts des jeunes.

Si ces mesures sont observées, le viticulteur et l'agriculteur n'auront plus guère à se plaindre des escargots et des limaces.

Paul-G. Favard,
Chargé des travaux pratiques de zoologie à l'E. N. A. M.

TRIBUNE LIBRE

AUTOUR D'UNE FAILLITE

Le bon sens n'a jamais fait défaut dans le milieu paysan, ai-je lu dans un journal Malheureusement, il n'en est pas de même dans toutes les classes de la société, le vote de la loi du 4 juillet 1931 et son application nous en donnent la preuve.

A quoi bon tous ces appels à la solidarité, Messieurs les défenseurs de la loi, puisque cette loi, qui ne vise qu'une poignée de viticulteurs, est la cause de la division actuelle.

Vous avouez que la loi n'est pas parfaite. Nous la trouvons monstrueuse. Vous désirez la voir compléter. Cette dernière affirmation nous donne le frisson. Que va-t-on nous enlever encore ?

On a calculé les taxes au rendement insupportables en nous affirmant que, grâce aux mesures prises, nous vendrions nos vins entre 12 et 14 fr. le degré. Les vins valent entre 8 et 10 fr. le degré, de telle sorte que certains viticulteurs et surtout les petits se voient imposés de 20 à 30 fr. par hectolitre de vin qui leur sera payé, s'ils le vendent, entre 70 et 80 fr. l'hectolitre.

On vise les grandes propriétés et on ne touche durement que les moyennes

nes qui, cultivées par le propriétaire et un petit personnel de choix peuvent obtenir de beaux rendements tout en produisant des vins excellents. A-t-on pensé un instant aux fermiers et colons partiaires ? Que leur reste-t-il ? de l'angoisse et la ruine s'ils sont honnêtes.

Pourquoi sacrifier une catégorie de viticulteurs qu'ils soient petits, moyens ou grands, alors que tous devraient faire un sacrifice puisque tous doivent en profiter.

En fin de compte, quand on aura ruiné les grands et moyens viticulteurs, on aura surtout enlevé à une grande quantité d'ouvriers le travail qui leur permettait de vivre dignement et sans souci du lendemain. « Moins produire, c'est moins cultiver et employer moins de bras », ai-je écrit dans un article précédent. Reprenant ces vérités, on me répond que ce n'est qu'un prétexte pour diminuer les ouvriers. Il n'a jamais été question de cela. La 1re diminution se fait sur le nombre des employés et non sur le salaire. A mon tour je pose la question suivante : « Comment pouvons-nous moins produire si nous cultivons aussi bien qu'avant ? ». En fait, la loi appliquée à une minorité est reconnue insuffisante, puisque ce sont surtout les prestations de 1929 qui enlèveront le plus de vin au marché. Que devra bloquer et distiller en 1933 un viticulteur produisant 3000 hectolitres, avec un rendement moyen de 150 à l'hectare, s'il est nécessaire d'enlever 12 ou 15 millions d'hectos au marché ?

La crise de confiance existe. Mais, la seule et vraie raison pour le marché des vins réside dans l'incohérence des derniers décrets. Les viticulteurs fatigués se laissent aller à l'inertie, et l'on sait que c'est l'une des forces les plus difficiles à vaincre.

On qualifie les articles de ceux qui combattent la loi du 4 juillet de prose indigeste. Mon Dieu, elle est bien légère à digérer à côté des coups de massue que se voient appliquer certains viticulteurs qui ont l'audace de bien cultiver leurs vignes.

D'aucuns veulent abaisser à 200 hectos au lieu de 400 hectos le palier de blocage, on ne fera pas cela. La loi n'y résisterait pas. L'égoïsme a présidé à sa naissance, une mesure équitable ne peut amener que sa mort.

Quelques renseignements pris chez les pépiniéristes, convaincront les incrédules. On continue à planter en Algérie et en France. Les hybrides sont très demandés. Les cours des plants ont subi des augmentations de 100 à 200 fr. par mille.

Pour conclure et puisque, dit-on, la critique est aisée et l'art est difficile, nous voilà obligés d'indiquer que seule, la libre distillation, comme l'ont indiqué de grands œnologues et des compétences désintéressées, pourra amener la régularité des marchés et la quiétude chez les producteurs. On devrait naturellement interdire les piquettes et autres produits n'ayant rien à voir avec le vin.

Ces mesures ne sont pas compliquées. Elles sont sans doute trop faciles à appliquer et c'est sans aucun doute la cause pour laquelle on les délaisse. Elles ont cependant le mérite de ne pas interdire la culture de la vigne là où le sol et le climat lui conviennent, comme se le propose la loi du 4 juillet.

Nous sommes de ceux qui pensent qu'une énormité aussi magnifique que le statut de la viticulture n'aurait jamais dû voir le jour.

L. Daumas.

l'Armeillère, 21 février 1932.

SUR LE MILDIOU, LES SULFATAGES

ET LES APPAREILS A SULFATER

La saison 1931 ayant joui d'une température spéciale, le mildiou n'a pas fait de gros ravages dans les vignobles. Mais tout de même, il s'est montré sur les ceps d'expérience à plusieurs reprises et il aurait pu être préjudiciable (mais non comme en 1930), si en raison du souvenir cuisant de cette année là, pour certaines régions où le mildiou fut désastreux, les viticulteurs en général n'avaient pas de bonne heure, d'une façon répétée et prolongée, intensifié les sulfatages. Je laisserai de côté les poudrages, l'efficacité de ces derniers étant très problématique pour bien des raisons qu'il serait trop long d'exposer ici.

Néanmoins, par acquit de conscience, j'emploie les poudres cupriques aux 2/5 pour 3/5 de soufre sublimé en mélange et, d'une pierre, je fais deux coups si l'on peut dire.

Que l'on me cite, comme infaillibles, les sulfatages précoces répétés, mouillants-adhérents, à doses massives sans dépasser les limites normales, en aspergeant tous les 5 jours au plus tard feuilles et grappes du mieux possible, là nous serons d'accord. Même d'accord avec ceux, et j'en suis, qui ont leurs terres conservant l'eau comme un verre lorsqu'il pleut et repleut et sont voisins d'un fleuve dont le niveau, exhaussé de 4 à 5 mètres au-dessus de celui des terres par suite de crues diverses, provoque des infiltrations souterraines faisant submersion; ceux-là, quoique taxés d'incompétence par certains privilégiés, savent très bien d'où viennent leurs déboires.

En effet, placé dans de telles conditions, on peut être obligé de rester des jours et des jours sans pouvoir sulfater même à dos d'homme et encore moins avec les appareils à tractions animale. Il va sans dire que pendant cette période d'impuissance, le mildiou a tôt fait de tout anéantir. En ce cas, quoique bataille perdue faute d'avoir pu employer les combattants, l'honneur est sauf pour les éprouvés par rapport à ceux qui, privilégiés par leur situation de terrain, ou rareté de pluie dans leur région, ont pu pénétrer dans leurs vignes sans peine autre que la normale.

Je dirais en passant, pour ne pas induire en erreur à conséquences graves, qu'il faut se méfier de ceux qui, n'ayant vu le soleil que par un trou, c'est-à-dire ne se basant que sur leur situation personnelle, écrivent qu'avec 4 ou 5 sulfatages pour toute la saison, ils ont sauvé leur vignoble du mildiou. Cela peut être possible là où les éléments atmosphériques et les situations s'y prêtent : bords de mer, etc., etc., suivant régions on peut même ne pas sulfater du tout. C'est possible aussi pour une vigne dont il faut suivre la végétation avec une loupe. Ce n'est pas le cas dans la région où d'un jour à l'autre on constate à l'œil nu la progression de la végétation, qui pousse ici presque comme les fèves de Tartarin, qui semées la veille produisaient le lendemain.

Je dirais aussi deux mots sur les appareils à grand travail (air comprimé par bouteilles ou par un dispositif à moteur installé sur l'appareil).

En raison des méfaits du mildiou en 1930, cette question a été beaucoup étudiée par les constructeurs et certains nouveaux appareils ont vu le jour. La valeur des appareils déjà expérimentés, n'est pas discutable, mais la ques-

tion pratique de leur emploi se pose pour la raison qu'il faut aussi des conducteurs qui, malheureusement, sauf quelques rares exceptions, sont dépourvus des capacités nécessaires. Ce ne sera pas impunément que l'on confiera des moteurs, manomètres, etc., à des gens inexpérimentés.

Donc, en attendant une population ouvrière meilleure, et des appareils mieux au point, j'estime que, pour le moment, le plus pratique des appareils sera encore celui à pompe à traction animale avec une bonne pression.

Quoiqu'il en soit, nous voilà bientôt à la période des sulfatages 1932. Le mildiou sera-t-il cette année méchant ou pas ? L'avenir nous le dira.

Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il faut s'attendre à une belle sortie de grappes, sarments bien aoûtés et sains, et bourres bien nourries portant à cette espérance.

Une autre espérance ferait aussi plaisir aux viticulteurs : ce serait celle de voir sous peu des prix plus avantageux qu'à l'heure actuelle pour nos vins. Si non, et si la récolte 1932 est tant soit peu normale, soit en Métropole, soit en Algérie, ce sera la catastrophe finale pour tous.

J. M. Ibert,
Domaine de Grand'Cabane, par Fourques (Gard).

LA RÉSISTANCE DES BLÉS A LA VERSE

Dans les derniers essais de l'Ecole d'Agriculture « Charlemagne », nous avons cherché à comparer la résistance à la verse d'un grand nombre de blés méridionaux.

Pour cela, sur une partie du champ d'expérience en terre riche et déjà fortement fumée, nous avons, le 6 Mars 1931, répandu la dose volontairement exagérée de 250 kg. de nitrate de soude à l'hectare.

Certaines variétés se sont bien trouvées de cet apport, par contre celles possédant une paille peu rigide ont d'autant plus souffert qu'elles ont versé plus tôt.

Voici le classement obtenu d'après l'augmentation ou la diminution de rendement :

Variétés	Rendement à l'hectare en quintaux Sans nitrate	Avec nitrate	Pourcentage d'augmentation du rendement.
1 Bon Fermier.....	6	20	233 o/o
2 Damanio.....	5.3	17	227
3 Ardito	13.4	28.5	119
4 Mentana.....	16	30.4	90
5 Villa Glori.....	10.1	15.8	56
6 Vilmorin 27.....	16.2	25.2	55
7 D D	22.3	34.5	54
8 Bladette de Besplas...	23.8	36	51
9 Carlotta × Inversable.	20	30	50
10 Hâtif inversable	16	22.3	46
11 Inaletabile 96	20	29	45
12 Barbu à gros grains...	19	27.5	44

13 Poilu du Tarn	10.5	15	43
14 G 4	15.05	20.3	35
15 Gentille Rosso	13	17.5	34
16 DC	16	19	18
17 Vilmorin 29	23.4	26	15
18 H 77	30	34	13
19 Gua	17.7	19.5	10
20 Vilmorin 23	31	33	6
21 Carlotta	30.8	31	1 o/o
1re Moyenne	18.76	26.62	41 o/o d'augmentation

Variétés	Rendement à l'hectare en quintaux Sans nitrate	Avec nitrate	Pourcentage de Diminution
22 Rouge mag. sans barbe	17	15	12 o/o
23 Riéti II	27.5	24	13 o/o
24 Luigia Stramp	22.5	16	29
25 Varone	18.6	12	36
26 Rouge Prol. barbu	25	13	49
27 Bladette de Besplas	30	15	50
28 Riéti 20	27.3	13.8	50.6 o/o
2e Moyenne	23.13	15.56	33 o/o de diminution
Moyenne générale	19.90	23.75	19 o/o d'augmentation

Naturellement ce sont les variétés à tige courte et raide : Ardito, Mentana, Villa Glori, Vilmorin 27, D D, Hâtif inversable qui profitent le mieux de l'apport d'engrais azotés. Sans nitrate Ardito, Damiano, Villa Glori ne donnent que des rendements dérisoires.

Toutefois on est surpris de trouver en tête Bon Fermier. Son classement provient de ce que cette variété très sensible à la rouille a eu ses feuilles détruites par la maladie ; un échaudage intense s'en est suivi et a presque entravé la formation du grain dans la parcelle sans azote tandis que la partie nitratée fournissait un grain assez rempli.

Le nitrate a également atténué les dégâts de l'échaudage chez Ardito, Luigia Strampelli, Damiano, Gentille Rosso, D C. Il n'a pas modifié l'aspect du grain pour G 4, Gua, Vilmorin 27, Varone, Mentana, Poilu du Tarn. En retardant la maturité de un ou deux jours il n'a guère entravé le gonflement des grains de Carlotta, Hâtif Inversable, H 77, mais il a diminué la valeur marchande de toutes les variétés qui ont versé prématurément.

L'exemple de la Bladette de Besplas montre combien la résistance à la verse influe sur l'efficacité des engrais azotés. Sur un rang de Bladette soutenu par des blés voisins à paille rigide le nitrate a accru le rendement de 51 o/o. Au contraire dans une autre parcelle n'ayant profité d'aucun appui la partie nitratée a versé dès le mois de Mai et la production N a baissé de 50 o/o.

Barbu à gros grains et Poilu du Tarn sensibles à la verse se trouvent dans la première partie du tableau précisément parce qu'ils ont été soutenus par Vilmorin 29, Vilmorin 23 et H 77 ; mais, par contre, ces dernières variétés n'ont pas profité de l'apport d'azote autant qu'elles l'eussent pu si elles n'avaient pas été partiellement écrasées.

Dans l'ensemble, grâce au Nitrate la récolte a été augmentée de 3 qx 85, soit 19 o/o. Les 250 kg d'engrais azotés et les frais d'épandage représentent près de 300 francs, le bénéfice demeure assez réduit ; mais il faut remarquer que la fumure, trop élevée, a été appliquée aveuglément même aux variétés pour lesquelles l'échec était certain.

Par contre si l'on ne considère que les variétés portées dans le premier tableau l'excédent s'élève à 7 qx 86, soit 41 o/o. Le bénéfice dépasse alors 900 fr. par hectare, il correspond donc à un placement effectué pour six mois au taux de 300 o/o.

Comme conclusion, on peut donc dire que, même en terre très riche, les engrais nitriques épandus de bonne heure au printemps donnent d'excellents résultats à conditon qu'ils s'appliquent à des blés à paille très rigide. Il est regrettable que, jusqu'à présent, nous ne possédions guère de telles variétés bien adaptées à notre climat.

Ecole d'Agriculture de « Charlemagne »
à Carcassonne.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Foire exposition de Nimes, qui se tiendra du 4 au 14 juin. — Nous rappelons que la prochaine Foire-Exposition de Nîmes doit grouper et présenter du mieux aux visiteurs et acheteurs éventuels toutes les matières commerçables issues de notre agriculture et de nos industries locales. A ce titre, nos vins du Midi, même et surtout les vins ordinaires, et de grande et courante consommatisn, doivent y figurer largement à côté de tous autres plus méritants peut-être, mais plus rares ou moins abondants.

Par ces temps de crise de surproduction, où la propagande en faveur du vin est devenue si nécessaire que le Ministère de l'Agriculture a cru devoir la prendre à son compte, la doter et l'organiser, les viticulteurs doivent être les premiers à exposer leurs produits, sans attendre, les bras croisés, que l'Etat providence intervienne efficacement en leur faveur.

C'est dans cet esprit que nous faisons ici un pressant appel aux viticulteurs du Gard, leur demandant instamment d'envoyer tous leurs vins quels qu'ils soient bons et présentables, à la Foire-Exposition de Nimes non seulement pour qu'on puisse les y voir, mais aussi pour qu'on puisse les y goûter et apprécier et apprécier. Qu'ils noublient pas qu'il y aura une « Journée du Vin », avec consommation gratuite de propagande à certaines heures, et qu'il faut nourrir cette consommation gratuite en aidant le Comité de dons en nature si nous voulons tout le succès complet de cette Foire et de cette Journée en faveur de nos viticulteurs et la fin plus prochaine de la crise qui les étreint.

Centre d'apprentissage agricole d'Aubord (Gard). — (Fondation Silhol-Devèze). — Pour donner aux jeunes agriculteurs une solide instruction professionnelle, l'Office agricole du Gard a créé, sur sa Ferme expérimentale à Aubord, un Centre d'apprentissage agricole.

La durée des études est de deux ans. L'enseignement est ainsi organisé : une moitié de la journée est consacrée aux cours théoriques (agriculture, viticulture, sciences appliquées à l'agriculture, français, calcul, etc...),

l'autre moitié est réservée à la pratique. Sous la surveillance d'un chef de pratique, les élèves exécutent la presque totalité des travaux de la Ferme Expérimentale.

Cette Ferme a une soixantaine d'hectares, sur lesquels on se livre à la polyculture : vigne, blé, fourrages, cultures sarclées. La Ferme possède en outre un troupeau de 180 brebis.

L'enseignement est donné par le Directeur du Centre, les Professeurs d'agriculture du département et un Directeur d'Ecole primaire.

L'Office agricole a fait le nécessaire pour assurer aux élèves une nourriture et un logement sains et agréables.

Les élèves doivent avoir 13 ans au moins. Le prix de la pension est de 2.800 francs par an. L'Etat, le Département, l'Office des Pupilles de la Nation et l'Office Agricole accordent des bourses.

Pour tous renseignements s'adresser à M. le Directeur des Services Agricoles, Maison de l'Agriculture, Nîmes, ou à M. le Directeur du Centre d'Apprentissage agricole à Aubord.

XVI^me^ Foire de Bordeaux. — *Trois jours à Bordeaux.* — Afin de faciliter la venue des visiteurs à la foire de Bordeaux, le comité de la foire organise à des conditions avantageuses un voyage de trois jours qui coïncidera avec le salon de la Machine Agricole, ceci à un prix forfaitaire assurant : transport, logement, nourriture, visite de la ville et entrée gratuite à la Foire.

Pour tous renseignements s'adresser au Comité de la Foire, place Gabriel, Bordeaux, Téléphone : 40-56.

CHEMINS DE FER D'ALSACE ET LORRAINE, EST, ETAT, MIDI, NORD, P.-O., P.-L.-M., ALGÉRIENS P. L.-M., ALGÉRIENS ÉTAT, TUNISIENS, SFAX ET GAFSA.

Billets de famille d'aller et retour France — Algérie — Tunisie.

Sur demande faite quatre jours à l'avance, des billets d'aller et retour spéciaux de 1^re^ 2^e^ et 3^e^ classes sont délivrés dans toutes les gares des Réseaux d'Alsace et Lorraine, Est, Etat, Nord, P.-O., P.-L.-M., et la plupart de celles du Midi, pour toute gare des Réseaux algériens de l'Etat et du P.-L.-M., des Chemins de fer tunisiens et de Sfax à Gafsa, ou vice versa, sous condition d'un parcours aller et retour d'au moins 200 km. sur les réseaux métropolitains.

Trois membres au moins de la famille — dont le chef de famille ou sa femme — doivent se déplacer. Dans ce minimum, deux enfants de 3 à 7 ans ne comptent que pour un voyageur ; les enfants jusqu'à 3 ans et les domestiques n'entrent pas en ligne de compte pour la constitution du minimum.

Ces billets donnent droit au transport en chemin de fer en France et en Algérie ou Tunisie.

Les port d'embarquement ou de débarquement doivent être Marseille, Sète, Port-Vendres, Alger, Bône, Bougie, Oran, Philippeville, Bizerte, Tunis, Sousse, Sfax ; ils peuvent être différents à l'aller et au retour.

Le prix de la traversée n'est pas compris dans celui des billets.

La validité des billets délivrés du 15 juin au 30 septembre a pour terme

extrême le 15 novembre ; celle des billets pris du 1er octobre au 14 juin est de 45 jours. Il peut être accorder une prolongation de 30 jours à cette validité du 1er au 31 août et deux prolongations de même durée du 1er septembre au 14 juin.

Les 2 premières personnes paient le plein tarif à l'aller et au retour, la 3e bénéficie d'une réduction de 50 o/o, la 4e et les suivantes d'une réduction de 75 o/o.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser aux Bureaux de renseignements et aux bureaux de ville des grands Réseaux de Chemins de fer français, aux agences de voyages, etc...

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Affiches illustrées des Chemins de fer du Midi

La Compagnie du Midi a l'honneur de rappeler au public qu'elle a fait éditer une importante série d'affiches artistiques représentant les sites les plus pittoresques des régions desservies par les lignes de son réseau et par ses services d'auto cars.

Ces affiches sont mises en vente, au prix de 5 francs l'exemplaire, franco 5 fr. 45, aux Services du Tourisme et de la Publicité de la Compagnie du Midi, 54, Boulevard Haussmann, à Paris (9me), ainsi qu'aux gares de Bordeaux St-Jean et de Toulouse-Matabiau.

La liste complète est envoyée sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les affaires n'ont pas repris une plus vive allure au cours de la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens, où il s'en est que peu traité, et à des prix faiblement tenus, en concordance avec ceux pratiqués à la propriété.

Les débitants continuent, de leur côté, à n'acheter que tout juste ce qui leur est utile pour maintenir leurs petites provisions, et pouvoir faire face à leurs ventes journalières.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 9 mai	Cours du 16 mai
8°.....	15,00 à 19 fr. le degré	Aramon de plaine et supérieur 7,50 à 8,50 Montagne 1re choix 8,25 à 8 fr. 75 costières 9,00 à 10,00 le degré	En raison des fêtes pas de marché
8 à 9°.....			
9 à 10°.....			
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

La Fédération des Caves Coopératives du Gard, place Questel, à Nimes, nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 9 au 15 mai 1932 :

Caves Coopérative de Fons. Du 10 mai, 150 hectos, 9 degrés 2, vin rouge, à 72 fr., retiraison quinzaine ; du 12 mai, 140 hectos, vin rouge 9 degré 2, à 74 francs, retiraison quinzaine ; du 13 mai, 350 hectos vin rouge 9 degré 2, à 75 francs, retiraison quinzaine ; du 14 mai, 235 hectos vin rouge 9 degrés 2, à 78 francs, retiraison quinzaine.

Cave Coopérative de Lédignan. — Du 9 mai, 250 hectos, vin rouge 9°3, à

80 francs, retiraison quinzaine ; du 10 mai, 150 hectos, vin rouge 9 degrés 3, à 80 francs, retiraison quinzaine ; du 11 mai, offre pour 300 hectos vin rouge, 9 degrés 3, à 80 francs, refusée faute de vendeur ; du 13 mai, 150 hectos vin rouge 9 degrés 3, à 82 francs, retiraison quinzaine.

Cave Coopérative de Jonquières St-Vincent. — 1.200 hectos vin rouge 10 degrés 4 environ, 87 francs l'hecto, retiraison immédiate.

Cave Coopérative de Sernhac. — 120 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 90 fr., enlèvement sous peu ; 350 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 92 fr., enlèvement sous peu. De nombreuses demandes à 90 francs ont été refusées.

Cave Coopérative de Tornac. — 140 hectos, vin rouge, 8 deg. 5, à 70 fr. ; 300 hectos, vin rouge, 8 deg. 5, à 72 fr. ; 150 hectos, vin rouge, 8 deg. 5, à 75 fr. ; 290 hectos, vin rouge, 8 deg. 5, à 75 francs.

Cave Coopérative de Redessan. — 450 hectos, vin rouge, 10 deg. à 90 fr. ; 140 hectos, vin rouge, 9 deg. 5, à 85 francs.

Alès. — — Cours du 13 mai 1932 — Section des vins et spiritueux : vin rouge aramon et vin rouge coteaux, 8 à 9 francs.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 10 mai	Cours du 17 mai
	—	—	—
8°.....	Vin rouge	Vins rouges 8°	Vins rouges 8°
9°.....	de 15,00 à 18 fr.	de 65 à 68 fr.	de 68 à 70 fr.
10°.....	le degré	9° de 72 à 76 fr.	9° de 75 à 78 fr.
11°.....		10 à 11° de 82 à 95 fr.	10 à 11° de 85 à 95 fr.
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge, 8 degrés, de 68 à 80 fr. l'hecto ; 9 degrés, de 76,50 à 90 fr. ; 10 degrés : de 85 à 100 francs ; 11 degrés : de 93.50 à 110 francs.

Mauguio. — La Cave Coopérative « Les Vignerons de Mauguio » a vendu mardi, 10 mai, 150 hectolitres de vin rouge, titrant 9 degrés, au prix de 75 francs l'hecto, conditions habituelles.

Sète. — Vins : pays rouge ordinaire, l'hecto, de 65 à 68 francs ; supérieur, de 72 à 76 francs ; de 10 à 11 degrés, de 82 à 95 ; rosé, blanc, pas d'affaire. Nu pris à la propriété, tous autres frais en sus ; Algérie, rouge, rosé, blanc ordinaire, de 10 fr. 50 à 11 fr. 25 ; supérieur, de 11 fr. 25 à 12 francs ; mutés, tous cépages, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète, plein fait fûts acheteur comptant net.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 6 mai	Cours du 13 mai
—	—	—	—
8°.....	15,00 à 18 fr. 50	8,00 à 9 fr. 00	8,00 à 9 fr. 00
9°.....	le degré	le degré	Rosés 8,50 à 9 fr. 00
10°.....			le degré
11°.....			
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Béziers. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins rouges, de 8,25 à 9 fr. 25 ; vins blancs, de 10 à 11 fr.

Les demandes sont beaucoup plus nombreuses que la semaine précédente. Un courant d'achat s'est établi et la tendance est très ferme.

Pézenas.— Cours des vins du 14 mai 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 8,25 à 9 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8,50 à 9 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette » à 11,00 le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 8,75 à 9 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 15 mai 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 82 à 106 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 14 mai 1932 : 8°, de 8,00 à 9 fr. 00 ; 9°, de 8,75 à 9 fr. 25 le degré.

Narbonne. — *Chambre départementale d'agriculture.* — Vins du Narbonnais : jusqu'à 9 degrés, de 8 à 8 fr. 75 le degré ; au-dessus de 9 degrés, de 8 à 9 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 9°, de 76 à 78 fr.

Corbières, de 10°, de 85 à 88 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 7 mai	Cours du 14 mai
8°.....	Pas de cote	8 à 12°	Pas de cote
9°.....		de 8,50 à 9 fr. 25	
10°.....		le degré	
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : deux ventes signalées. Vin de 10° à 8 fr. 50 le degré ; tendance à la hausse.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 11 mai. — Région : rouge, 8,25 à 9 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 8,50 à 9 fr. 25 l'hecto-degré ; rosé, 8,25 à 9 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 7 mai 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 9,00 à 8 fr. 25 ; 2e choix, le degré 9 fr. 00 à 8,25 ; 3e choix, le degré, 9,00 à 8 fr. 25 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50 ; vin de distillerie, 6,25 à 6 fr. 60 le degré, propriété.

Oran. — Du 7 mai 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,50 à 8 fr. 50 ; vin rosé, le degré, 8,25 à 8,75 ; vin blanc, le degré, 9 à 10.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, »»» à 645 fr. ; trois-six de marc, 86°, 630 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 380 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 645 à »»» fr. ; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 500 francs.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 775 à 760 ; marc, 650 à 625 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 17 mai 1932

	Courant	Juin	3 d'Octobre
Blé.....	173,25-173 P.	167-168 P.	137 P.
Seigle ...	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	113,50-113,25 P.	111,25-111 P.	87 P.

New-York, 10 mai.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (64 fr. 08) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (64 fr. 08) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (42 1/2).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 5 1/2 à 8.

Alger. — 7 mai 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 170 à 169 ; 2e choix, 171 à 170. — Blé tendre marchand, 161 à 162. — Blé dur colon, 1er choix, 151 à 152 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 139 à 140. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 70 à 71. — Orge Maroc logée, 67 à 69. — Avoine, 91 à 92. — Fèves, féverolles, 74 à 72 fr. — Foin laitier, 40 à 42. — Foin administratif, 30 à 32. — Paille, 24 à 25.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Mai	Juin	—
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	101,50	101,50	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	88	88	—
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	100,50	100,50	—
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	90	90	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse.....	134,50	134,50	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	100.75	100,75	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.....	103	103	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	90	90	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique.....	102.75	102,75	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la ianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (9), Hollande, 225 à 250.

Guéret (Creuse) (7), saucisse, 75 ; Early rose, 40 ; ronde jaune, 45 ; Beauvais, 30.

Mamers (Sarthe) 9, 35 à 40.

Sisteron (Basses-Alpes) (2), 40 à 60.

Tarbes (Hautes-Pyrénées) (5), 42 à 48.

Toul (Meurthe-et-Moselle) (6), ordinaire, 65 à 75 ; rognons, 80 à 100.

Le Vigan (Gard) (10), vieilles 60 ; nouvelles, 300.

Rognonas B.-du-Rh.) 10), nouvelles 210 à 235 ; grenailles, 150.

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 Mai 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	12.2	5.8	13.5	7.7	1.0	6.0	15.2	6.9	16.0	6.2	«	1.0
Lundi.....	13.0	2.7	13.3	8.5	»	1.6	11.8	6.8	15.8	1.0	«	8.5
Mardi.....	13.8	6.0	12.2	8.5	trac.	trac.	13.4	4.3	14.0	5 0	»	3.5
Mercredi...	14.6	4.8	14.0	6.9	trac.	0.3	12.2	4.9	15.8	1.0	«	10.8
Jeudi.....	14.6	10.0	17.1	6.5	15.3	»	15.0	3.0	16.0	6.2	0.9	»
Vendredi...	15 0	7.8	18.0	7.0	6.2	«	19.9	1.7	12.0	8.8	9.5	»
Samedi....	17.5	7.9	18.2	10.2	1.5	12.3	«	»	19.0	6.5	0.2	»
Total....					71.5	95.2					77.3	63.3
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche..	12.8	5 4	13.8	7.6	0.3	5.8	14.1	4.1	14.2	4.8	trac.	1.6
Lundi.....	14.5	3.8	14.7	7.7	»	5.0	14.5	3.0	12.4	5.5	»	13.1
Mardi.....	12.9	2.2	12.6	8.0	»	0.5	14.3	4.5	14.8	6.8	«	3 6
Mercredi...	18.4	0.3	14.6	8.7	»	0.3	16.8	3.2	14.4	6.8	«	3,4
Jeudi.....	16 0	10 6	18.6	6.7	16.2	trac.	16.9	4.0	15.6	4.7	trac.	«
Vendredi...	16.0	9.5	20.5	9 4	0.6	0.3	11.5	8.9	19.1	5.1	18.7	5.0
Samedi.....	18.8	8.8	17.4	11.0	6.8	«	19.5	6.6	18.9	9.4	0.4	0.7
Total....					212.8	166.4					186.7	92.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	12.1	2.0	15.0	6.7	6.9	0.6	13.7	6.7	17.7	9.4	trac.	1.9
Lundi.....	13.9	4.4	13.2	5.8	«	2.6	14.5	5.0	14.0	7.2	»	0.4
Mardi	13.1	0.8	13.6	7.8	»	«	14.3	2.1	12.8	8.2	»	9.2
Mercredi...	18.0	0.2	12.8	7.1	«	«	17.0	5.9	13.5	8.4	«	trac.
Jeudi	16.7	7.6	18.4	2.6	trac.	»	17.8	6.3	16.1	3.3	trac.	«
Vendredi...	12.8	9.2	17.8	—0.1	trac	0.2	14.0	9.9	19.5	2.4	12.5	«
Samedi	19.8	4.2	16.4	9.5	«	5.2	20.9	6 2	19.8	10.1	13.9	3.7
Total....					159.5	33.0					206.3	131.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	11.9	6.5	15.0	8.4	2.0	6.4	17.5	8.9	19.2	6.0	«	«
Lundi.....	12.6	6.0	15.0	8.2	«	1.3	19.0	9.0	19.5	10.1	»	»
Mardi.....	13.9	1.5	14.8	8.3	»	trac.	16.7	7.9	19.6	10 8	»	»
Mercredi ..	20.0	—0.8	15.9	9.1	»	»	18.1	4.4	19.6	8.2	»	»
Jeudi	17.0	10.5	17.2	8.5	1.7	«	16.7	5.7	19.9	6.5	trac.	trac.
Vendredi...	18.2	10.0	20.0	8.7	«	1 8	16.9	13.1	20.0	10.1	trac.	0.1
Samedi.....	21.5	9.8	10.8	10.0	1.5	15 0	21.8	9.8	21.2	10.3	»	2.0
Total....					131.2	110.6					82.3	20.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	12.6	6.0	15.8	8.2	1.4	6.4	16 3	6.9	23.6	10.0	trac.	»
Lundi.....	14.9	6.5	14.6	8.7	«	1.8	18 9	8.3	25.1	10.1	trac.	«
Mardi.....	15.2	6.2	13.4	6.9	«	«	15 0	10 9	27.0	13.9	0.7	«
Mercredi...	19.7	2.6	16.6	7.1	«	»	21.1	10.1	24.2	9.9	«	«
Jeudi.....	18.2	11.4	19.4	7.0	«	«	25.0	9.2	24.2	10 9	0.3	«
Vendredi...	16.2	12.3	17.6	10.9	6.1	trac.	20.6	10 1	22.1	12 9	«	0.2
Samedi	17.6	8.4	14.8	11.9	«	10.6	20.6	13.1	21.1	9.9	«	0.4
Total....					172.9	102.9					150.5	142.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	15.1	8 7	16.8	11.9	«	»	16.8	9 8	21.8	11.3	2.2	»
Lundi.....	17.6	9.0	19.7	11 2	«	»	17.2	8.3	20.8	9.0	2.5	»
Mardi.....	17.7	8.1	20.5	11.3	«	»	20 4	6.8	20.9	10.7	»	»
Mercredi...	18.1	6.7	21.5	8.8	«	»	20 8	6 9	22.1	9 8	»	»
Jeudi.....	20.1	10.3	16.6	11.6	trac.	0.6	23 1	7.8	26.1	9.2	«	«
Vendredi...	23.4	12.2	16.8	13.1	0.2	«	23.5	10.3	30.0	19.0	«	siroc
Samedi.....	21.8	10.0	15.3	13.2	1.1	8.1	22.4	11.2	20.4	16.1	«	»
Total....					153.9	152.1					35.4	80.8

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.